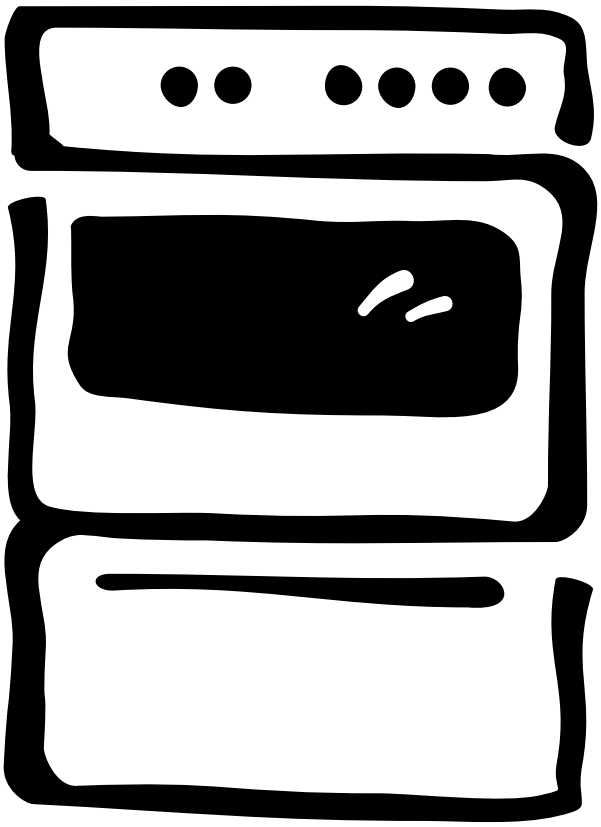
komfyr

BRUKSANVISNING



EKC 6248X

821 07 16-04

NO

Innhold

Sikkerhet 3
Komfyren 4
Utpakking 4
Tilbehøret 4
Sikkerhetsutstyr 5
Tippesikringen 5
Kasserollevernet (tilleggsutstyr) 5
Dørsperren 6
Før første gangs bruk 6
Rengjøring av komfyren 6
Rengjøring av rustfrie flater 6
Rengjøring av sølvhåndtakene 6
Rengjør tilbehøret 6
Brenn av ovnen 7
Betjeningspanelet 7
Kontrollamper 7
Kjøleviften 8
Glasskeramikktoppen 9
Bruk av toppen 9
Rengjøring av glasskeramikk-toppen 12
Sikkerhetsfunksjoner 13
Ovnen 14
Ovnens funksjoner 14
Praktisk bruk 15
Rengjøring og vedlikehold 18
Installasjon 21
Endring av sokkeldybde 21
Vatring/Justering 21
Elektrisk tilkopling 22
Service 23
Tekniske data 24
Tabeller 25
Baking 25
Plassering i stekeovn 25
Matlaging og grilling 26
Praktiske råd og tips 27
Problemer og utbedringer 28
Kassering 28

Sikkerhet

Utviklingen av komfyrer går framover. Du kan ikke alltid bruke din nye komfyr som den gamle. Les nøye gjennom bruksanvisningen og gjør deg kjent med din nye komfyr og dens funksjoner. Komfyren er beregnet på bruk i vanlig husholdning. Husk å ta vare på bruksanvisningen. Den må følge komfyren dersom den selges eller overdras til en annen person. Ta gjerne kontakt med oss hvis du har synspunkt eller spørsmål om komfyren og bruken av denne. Adresse og telefonnummer finner du i avsnittet "Service".

Dette er et SIKKERHETSSYMBOL. Legg spesielt vekt på tekst merket med dette symbolet slik at du IKKE UNØDIG SKADER DEG SELV, ANDRE ELLER KOMFYREN.

Barn og komfyr

Barn er nysgjerrige av natur og interesserer seg for det meste, inklusive komfyrer. Vi vil for sikkerhets skyld få understreke noen punkter som du bør tenke over dersom du har barn eller besøk av barn:

Vi anbefaler en avlastningsflate på minst 40 cm på hver side av komfyren, alternativt kan komfyren installeres med en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avlastningsflate på den andre siden. TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Hvis du har KASSEROLLEVERN på komfyren, må dette være montert. DØRSPERRENE må også virke som de skal.

Bruk KOMFYRLÅSEN. Aktiver låseknappen for å sikre komfyren når den ikke er i bruk.

La ikke barn bruke barberbladskrapen.

La gjerne barna hjelpe til ved komfyren, men lær dem at kokekar, toppen og ovner blir meget varme og beholder varmen en stund etter bruk. BERØRING KAN FORÅRSAKE BRANNSKADER!

Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, er skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

TIPPESIKRINGEN må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

Bruk

Bruk aldri en sprukket glasskeramikktopp. Væske kan ved rengjøring og evt. overkoking trenge ned til spenningsførende deler. Kople komfyren fra nettet og kontakt vår service for reparasjon.

Legg ikke papir, plast o.l. på glasskeramikktoppen. En varmesone som blir satt på ved en feiltakelse, kan få papiret/plasten til å begynne å brenne/smelte.

La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet som er lett antennelig stå uten tilsyn. Ved eventuell brann settes bryterne på null og kjøkkenviften slås av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

Bruk kun kokekar som egner seg for bruk på glasskeramikktopp og i stekeovn. Kontroller bunnene. Kokekar med konveks bunn, dvs. bunn som buler utover, gir dårlig varmekontakt og snurrer lett på glasskeramikktoppen.

Kontroller at komfyren er slått av når den ikke brukes. Samtlige brytere skal være nullstilt.

Advarsel! Alkohol o.l. som kan utvikle eksplosive gasser eller andre stoffer som kan forårsake brann eller eksplosjon, må ikke brukes i ovnen.

Bruk av alkohol på glasstoppen må skje med den største forsiktighet. Flambering med konjakk eller annen alkohol kan f.eks. føre til at fettrester i kjøkkenviften antennes, noe som kan forårsake alvorlige branner. Likedan kan flammer og brennende fett forårsake personskader.

Rengjøring

Hold glasskeramikktopp og stekeovn rene. Fettflekker og annet søl avgir betydelig os ved oppvarming og medfører i verste fall fare for brann.

Fjern straks overkok (mens toppen ennå er varm) fra den varme toppen med barberbladskrapen. Dette er spesielt viktig hvis man har sølt sukker og sukkerholdige matretter (syltetøy, saft o.l.), smeltet plast eller folie. Vær forsiktig – barberbladet er svært skarpt.

Vedlikehold & service

Nullstill samtlige brytere før skifte av defekt pære.

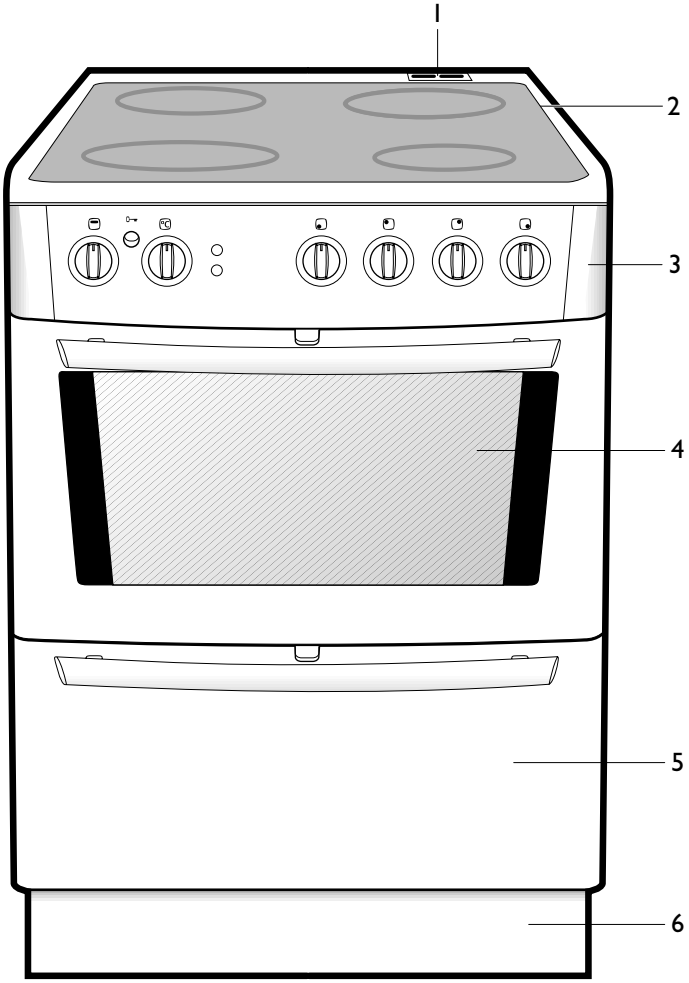
Service og ev. reparasjoner bør utføres av en servicebedrift godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Kassering

Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes: Løsne den fra kontakten, kutt ledningen ved utgangen fra komfyren og sett sperren/sperrene i ovnsdøren ut av funksjon.

Komfyren

1 Avtagbar dampventil
2 Glasskeramikktopp
3 Betjeningspanel med BRYTERE
4 Ovn
5 Oppbevaringsskuff
6 Sokkel



Komfyren har hjul bak for å lette flytting av komfyren ved rengjøring. Påse at komfyren er kald før du trekker den frem. Trekk ikke i dørhåndtaket, men åpne ovnsdøren og ta tak oppunder ovnstaket. Løft forsiktig og dra komfyren ut.

Utpakking

Kontroller at varen er feilfri og uten skader. Skade meldes til transportør snarest mulig, se fraktseddelen. Ved levering fra butikk eller forhandler – kontakt dem.

Emballasjen kan gjenvinnes. Kontakt kommunen for informasjon om hvor du kan levere emballasjen.

Tilbehøret

FØLGENDE LEVERES MED KOMFYREN:

- Emaljerte bakeplater og langpanne
- Ovnsrist
- Fisk- og grønnsaksplat
- Tippesikring inkl. monteringsdeler
- Barberbladskrape for glasskeramikktoppen
- Bruksanvisning

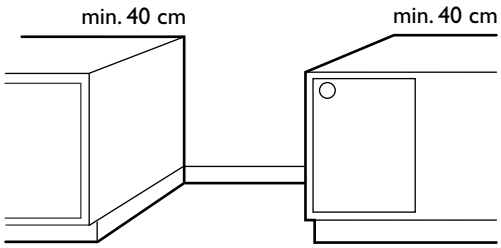
FØLGENDE KAN KJØPES SOM TILLEGGSUTSTYR:

- Kasserollevern inkl. monteringsdeler
- Dekorsokkel (front)

Sikkerhetsutstyr

Sørg for at det finnes avlastningsflater i minst 40 cm bredde på begge sider av komfyren (SE BILDET). En av benkene kan erstattes av en vegg eller et høyskap.

Sikkerheten for barn øker hvis du dessuten påser at følgende er montert/funksjonsdyktig:



Tippesikringen

Tippesikringen må være montert for å unngå at komfyren tipper ved unormal belastning.

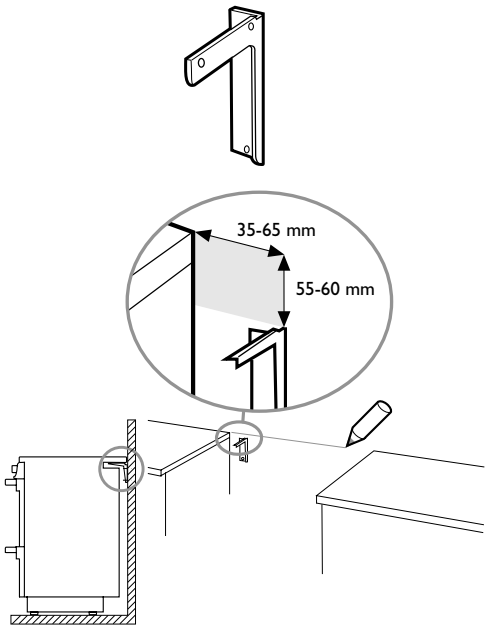
Før du monterer tippesikringen, må du kontrollere at komfyren er justert til riktig høyde, se kapittelet om installasjon, s. 21.

SLIK MONTERES TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFYREN:

1. Tegn en linje på veggen langs topplatens bakre kant – etter at komfyren er vatret opp (SE SKISSE).
2. De oppgitte mål (SE SKISSE) gjelder for montering både på venstre og høyre side. Mål ut hvor tippesikringen skal plasseres og skru den fast i massivt materiale eller i en passende forsterkning.

OBS! Hvis bredden på nisjen der komfyren skal plasseres er større enn komfyrens bredde, må du justere sidemålet hvis du ønsker å sentrere komfyren.

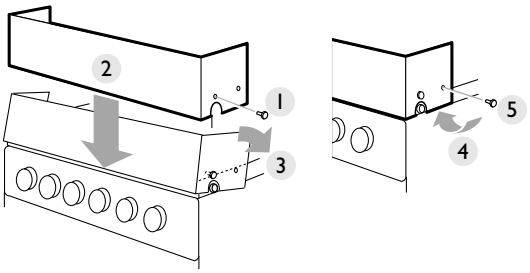
3. Husk på at dersom du har justert sidemålet, må tippesikringen passe inn i hullet på baksiden av komfyren når denne skyves på plass.



Kasserollevernet (tilleggsutstyr)

Kasserollevernet skal være montert for at det skal bli vanskeligere for barn å nå opp til kokekar på glasskeramikktoppen.

1. Trykk inn proppene i de fremre hullene.
2. Plasser kasserollevernet på komfyren med proppene over kanten av toppen.
3. Vri kasserollevernet på skrå nedover og
4. vri det deretter oppover igjen, slik at kantene på kortsiden griper tak under topplatens sidekant.
5. Lås med de bakre proppene.



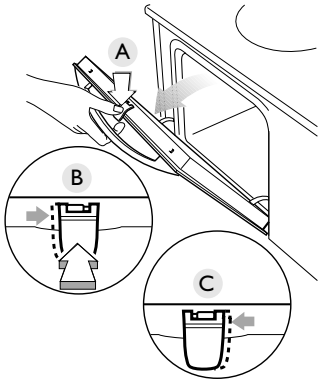
Dørsperren

Dørsperren gjør det vanskeligere for barn å åpne døren/skuffen. Ved levering er sperren innkoplet, men kan koples ut ved behov.

A Trykk ned sperren når du skal åpne døren.

B Slik kopler du ut sperren: Kontroller at ovnen ikke er varm, trykk sperren ned og før den et par mm til høyre langs overkanten av døren.

C Slik kopler du på sperren: Før sperren et par mm til venstre langs overkanten av døren.



Før første gangs bruk

Rengjøring av komfyren

Komfyren rengjør du enklest ved hjelp av en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MATERIALER. Dampventilen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Husk at tippesikringen ikke fungerer når du drar fram komfyren for å gjøre rent på baksiden.

Rengjøring av rustfrie flater

De rustfrie overflatene rengjør du enklest ved hjelp av en myk klut og Original Steel Polish som du får kjøpt hos Elektrolux Norge A/S, Service. Du kan også prøve et vinduspussemiddel. Hvis overflaten er svært skitten, kan du bruke et spritbasert løsemiddel.

BRUK ALDRI SKUREMIDDEL eller andre midler med ripende virkning. Bruk heller ikke ripende materialer som f. eks. stålull eller svamper med grov overflate.

Rengjøring av sølvhåndtakene

Dette gjelder komfyr med sølvhåndtak.

Håndtakene gjør du rent ved hjelp av en ren klut, varmt vann og vanlig oppvaskmiddel direkte etter bruk. BRUK ALDRI SKUREMIDDEL ELLER ANDRE RIPENDE MIDLER, heller ikke ripende materialer som stålull eller rengjøringssvamper.

Rengjør tilbehøret

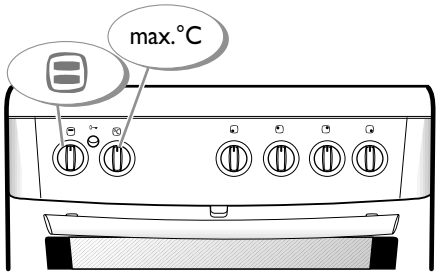
Vask plater, langpanne m.m. med varmt vann, tilsatt håndoppvaskmiddel. Skylles og tørkes tørt.

Brenn av ovnen

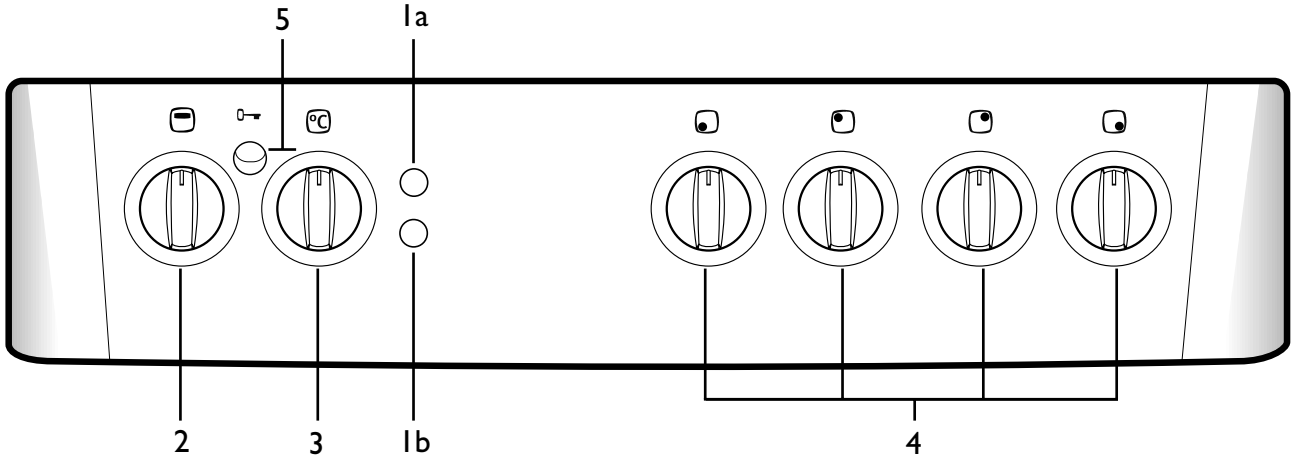
Hold barn under oppsikt!
Komfyren blir meget varm.

Før du tar ovene i bruk for første gang, må du brenne den av:

1. Slå på over-/undervarmen på høyeste temperatur. Ovnsdøren skal være lukket.
2. Ventiler godt på kjøkkenet. Slå av ovnen når lukt– og røykutvikling har opphørt.
3. Tørk av ovnen, døren og stigene med varmt vann tilsatt oppvaskmiddel. Tørkes tørt.



Betjeningspanelet

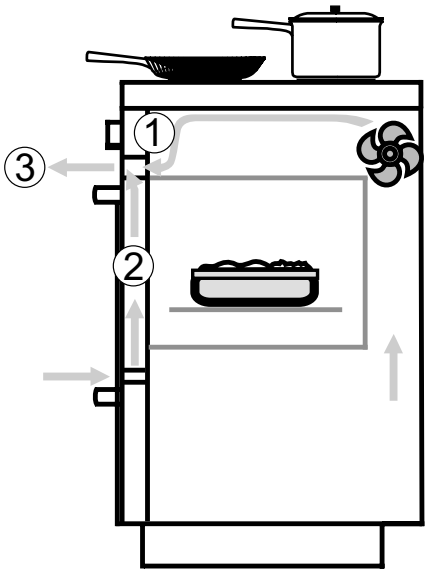


1a Kontrollampe KOMFYR
1b Kontrollampe OVN
2 Funksjonsbryter OVN
3 Termostat OVN
4 Brytere for VARMESONER
5 Komfyrlås

Kontrollamper

Disse er av type glimlampe og har som regel lang levetid. Ved eventuelle feil, kontakt service.

Kjøleviften



Komfyren er utstyrt med kjølevifte. Viften brukes til å holde temperaturen nede på panel og brytere.

Kjøleviften starter automatisk så snart du bruker ovnen. Viften er på så lenge ovnen er i gang. Når alle bryterne stilles på null, stanser viften automatisk.

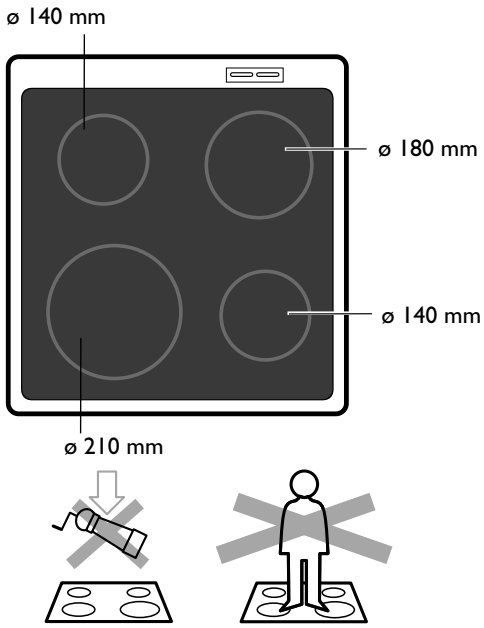
Kjølesystemet

Brytere og panel (1) avkjøles ved hjelp av kjøleviften. Dørglasset (2) holdes avkjølt ved hjelp av ventilasjonskanaler i døren og et varmereflekterende belegg på innsiden av døren. Den oppvarmede luften strømmer ut under panelet (3) (dette gjelder imidlertid ikke matos fra ovnen, som forsvinner ut gjennom avtrekkshetten).

Glasskeramikktoppen

Glasskeramikktoppen har fire varmesoner. Når du slår på en sone, lyser den i kortere og lengre perioder avhengig av bryterens innstilling. Selv ved maks. innstilling slokner sonen i blant, men da for å forhindre overoppheting.

Varmevarsleren består av fire lamper, en for hver sone. Lampen lyser hvis sonen er varmere enn 55°C, også når den er slått av.



Komfyrtoppens glass tåler varme, kulde og temperatursjokk, men er ikke slagfast. Den kan sprekke dersom den treffes av fallende gjenstander som for eksempel en krydderkvern. Toppen må aldri benyttes til å stå på eller som avlastnings- eller oppbevaringsplass.

Bruk av toppen

BRUK ALDRI EN KERAMISK GLASSTOPP MED SPREKKER. Ved overkok kan væske trenge ned til spenningsførende deler. Bryt strømmen til komfyren og kontakt service for reparasjon. Du må straks (mens glasstoppen fremdeles er varm) bruke skrapen til å fjerne sukker og overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy) eller smeltet plast og folie, for at ikke glasstoppen skal bli skadet. Foreta aldri frityrsteking og smelt ikke fett, parafin eller andre lettantennelige stoffer uten tilsyn. Hvis det oppstår brann, må komfyrbryterne stilles på null og kjøkkenviften slås av. KVEL ILDEN MED ET LOKK, bruk aldri vann.

Bryteren til varmesonene er merket fra 0–12, der 12 gir sterkest varme. De kan vris både med og mot urviseren.

SLIK GÅR DU FRAM NÅR DU BRUKER GLASSTOPPEN:

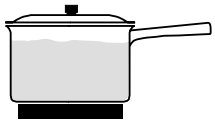
1. Still inn bryteren på ønsket varmetrinn for den sonen du har valgt. Den røde kontrollampen på komfyren lyser. Dersom du har en komfyr på 230V, kan du ikke bruke den bakerste venstre varmesonen og ovnens hurtigstart samtidig.
2. Nullstill bryteren etter bruk.

Du bør prøve deg frem til du finner det trinnet og den varmesonen som passer best for deg og dine kokekar, alt etter hva du skal tilberede. Her følger en liten veiledning:

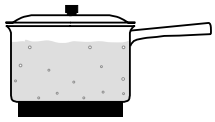
Koking

Som regel kan du koke opp på høyeste trinn og deretter velge et lavere trinn. Lyden eller størrelsen på vann-boblene kan hjelpe deg med å finne riktig innstilling:

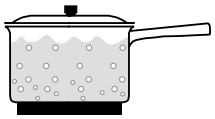
SVAK VARME: Sydende vann. Egner seg til koking av ris, fisk samt grønnsaker som f.eks. sukkererter og brokkoli.



MIDDELS VARME: Småkokende vann. Egner seg til det meste som skal kokes, f.eks. kjøtt, rotfrukter og poteter.



STERK VARME: Lyden blir svakere før vannet begynner å boble kraftig. Egner seg til oppkok av vann til pasta og ris. Velg deretter en lavere innstilling.

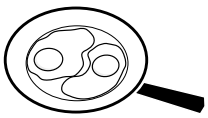


Steking

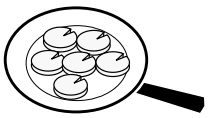
Best resultat oppnås når maten dekker høyst 2/3 av stekepannen og den ikke kommer rett fra kjøleskapet når den skal stekes.

Ha smør/margarin i stekepannen, og velg ønsket innstilling av bryteren. For å få et godt resultat er det viktig at fettet har riktig farge (temperatur) når du begynner å steke. Trykk en lys stekespade mot bunnen slik at du lett kan se fargen på fettet.

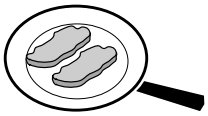
SVAK VARME: Svakt brunt fett. Egner seg f.eks. til egg, løk, rå poteter, koteletter og biff samt hel fisk.



MIDDELS VARME: Brunt fett. Egner seg til det meste som skal stekes, f.eks. kjøttdeigretter, grytekjøtt, pølser, tynne fiskefileter og pannekaker.



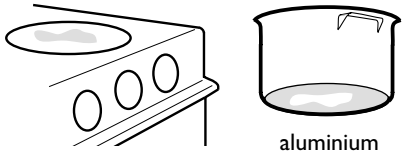
STERK VARME: Mørkebrunt fett. Egner seg til tynne kjøttstykker. Fettet brenner seg lett, så vær forsiktig.

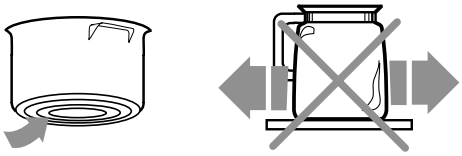


Valg av kasserolle/stekepanne

En komfyr med glasskeramikktopp stiller større krav til kokekarene dine enn en komfyr med plater. Husk:

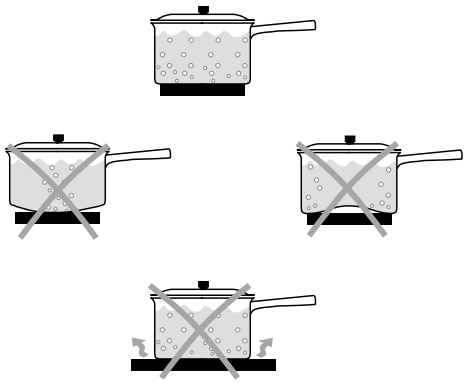
- å kontrollere bunnen på kokekarene. Kjeler med konveks bunn (buler ut) snurer lett rundt på glasskeramikktoppen og gir dårlig varmekontakt.
- Aluminium har god varmeledningsevne, men kan etterlate sølvlignende flekker på toppen. Flekker tar du bort med rengjøringsmiddelet som fulgte med komfyren.
- Kasseroller og kaffekjeler i glass eller emalje med grovt mønster sliter mer på toppen enn kjeler av andre materialer, hvis de dras fram og tilbake.





For å spare tid og dermed energi skal kasserollens/ stekepannens bunn

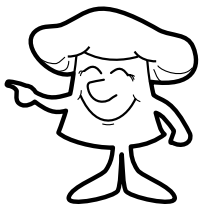
- dekke sonen helt. Med en for liten bunn brenner overkoking seg lett fast på toppen.
- være glatt eller finmønstret,
- være plan. En bunn som bulker seg for mye utover eller innover gir lengre oppvarming-stider.



Når du skal kjøpe ny kasserolle, er det lurt å velge en rustfri modell med flerlagsbunn, dvs. en bunn med lag av forskjellige metaller.

Spar energi!

- Bruk lokk så halverer du energibruken (jfr. uten bruk av lokk).
- Bruk kjeler med plan bunn og spar 25 % energi (jfr. med ujevn bunn).
- Sørg for å holde toppen ren og tørr. Smuss og væske reduserer varmeoverføringen mellom kokekar og varmesone.
- Slå av varmesonen og la maten bli ferdig på ettervarmen.
- Bruke av damp- og trykkoker sparer også energi.

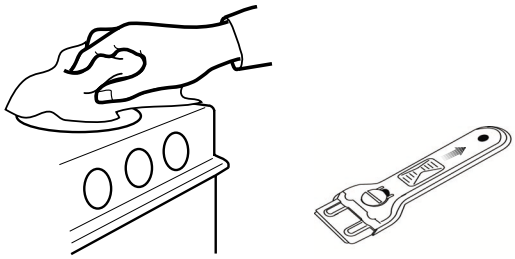


Rengjøring av glasskeramikktoppen

Du må straks (mens toppen er varm) fjerne overkok med høyt sukkerinnhold (f.eks. syltetøy), samt smeltet plast og folie.

SLIK RENGJØR DU EN TOPP VED KRAFTIG TILSØLING:

1. Bruk barberbladskrapen til å fjerne flekker o.l.
2. Når varmevarsleren er sloknet, rengjøres toppen med rengjøringsmiddel. Rist flasken og sprut ut et par smale lengder på toppen. Gni rent med en fuktig klut eller husholdingspapir.
3. Tørk deretter bort eventuelle rester av middelet med en fuktig klut for å forhindre at produktet etser seg fast når toppen varmes opp neste gang. Tørkes tørt.



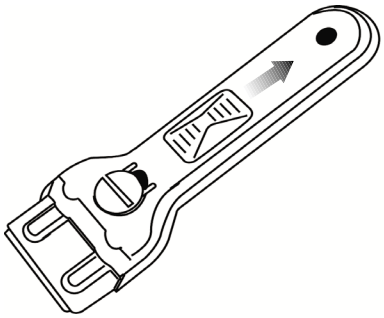
Skrapen

OPPBEVAR SKRAPEN UTILGJENGELIG FOR BARN. Vær forsiktig ved bruk av skrapen, bladet er svært skarpt.

Bruk skrapen til å fjerne overkok fra glasstoppen.

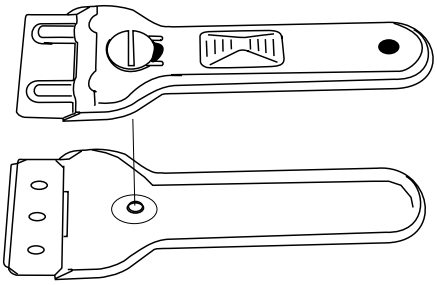
SLIK BRUKER DU SKRAPEN:

1. Trekk beskyttelsen bakover slik at bladet blir synlig (SE BILDET).
2. Sørg for at det er rent og intakt, ellers kan det skade glasstoppen. Nye knivblader kan du få kjøpt hos en fargehandel.
3. Hold skrapen i ca. 45° vinkel og skrap rent. Du kan trykke bladet hardt mot glasstoppen uten å skade den.
4. Tørk forsiktig av smuss fra bladet med husholdningspapir.
5. Etter bruk trekker du beskyttelsen fremover så langt det går. Oppbevar skrapen utilgjengelig for barn.



SKIFTE AV KNIVBLAD:

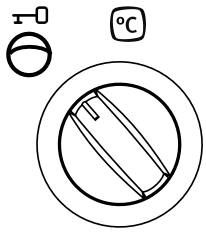
1. Åpne skrapen ved å løsne hele skruen (du behøver ikke skrutrekker) og sett det nye bladet i den fremre kanten.
2. Sett sammen skrapen og stram til skruen.
3. Trekk beskyttelsen fremover så langt det går slik at kniv-bladet beskyttes.



Sikkerhetsfunksjoner

Komfyrlåsen

Ovnens termostatbryter har en innebygget komfyrlås med to sikkerhetsinnstillinger. Velg om du vil benytte komfyrlåsen med enkel eller dobbeltsikring eller ikke i det hele tatt. OBS! Strømforsyningen til komfyren er ikke brutt.



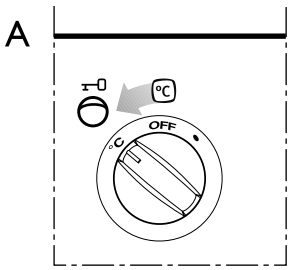
ENKELSIKRING: Bryter strømmen til plater/soner og ovn når termostatbryteren er stilt på OFF.

DOBBELTSIKRING: Når låseknappen er aktivert i tillegg, kreves et tohåndsgrep for å slå på komfyren. Da blir det enda vanskeligere for barna å "bruke" den.

Enkelsikring

SLIK LÅSER DU KOMFYREN (SE SKISSE A)

Vri termostaten mot urviseren til OFF.

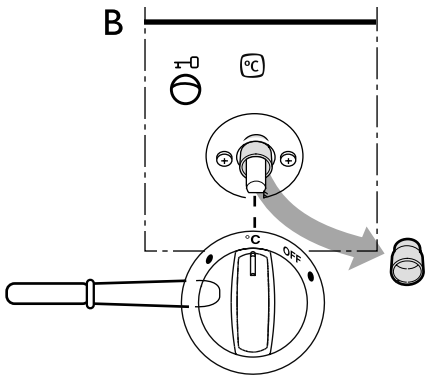


GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN:

1. Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til kl. 12)
2. Bruk komfyren på vanlig måte. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke. (Noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

Dobbeltsikring

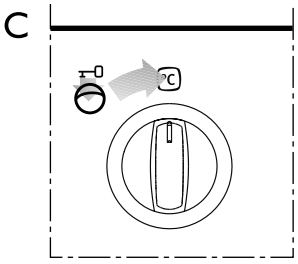
Før førstegangs bruk av dobbeltsikringen må du AKTIVERE LÅSEKNAPPEN (SE SKISSE B):



1. Nullstill termostatbryteren, dvs. still bryteren på kl. 12.
2. Plasser en bordkniv bak bryterdekslet og vipp det forsiktig ut.
3. Fjern den røde hylsen.
4. Sett bryterdekslet tilbake i "nullstilling".

Heretter trenger du bare vri termostaten mot urviseren till OFF for å låse komfyren (SE SKISSE A).

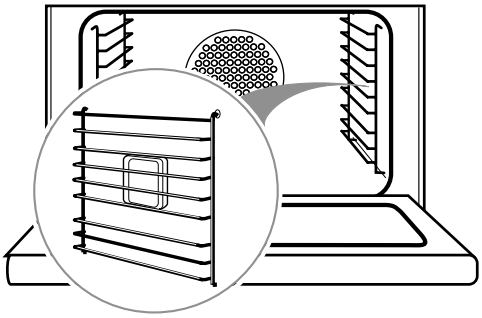
GJØR FØLGENDE NÅR DU SKAL BRUKE KOMFYREN (SE SKISSE C):



1. Trykk inn låseknappen og hold den inne.
2. Vri bryteren med urviseren til nullstilling (dvs. til bryteren igjen peker på kl. 12).
3. Bruk komfyren som vanlig. Sjekk at ingen funksjoner er slått på utenom den/de du skal bruke (noen kan ha vridd på en bryter mens komfyrlåsen var på).

Ovnen

Ovnen har uttakbare ovnsstiger med syv nivåer. Hvilket nivå som egner seg til bruk for ulike funksjoner og temperaturer kan du se i tabellene for baking og matlaging bakerst i bruksanvisningen. Varmluftsviften sitter bak i stekeovnen. Stekeovnen har en sidelampe som kan byttes.



Ovnens funksjoner

For samtlige funksjoner gjelder det at den gule kontrollampen på betjeningspanelet lyser under oppvarming og slukkes når riktig temperatur er nådd (lampen tennes og slukkes når termostaten kobles inn og ut). Når du skal velge ovnsfunksjon, vrir du funksjonsbryteren til symbolet for ønsket funksjon (se nedenfor).

OVNEN HAR FØLGENDE FUNKSJONER:

Ovnsbelysning

Ovnslyset tennes automatisk ved samtlige innstillinger. Du kan også ha bare ovnslyset på uten å aktivere noen av de andre funksjonene.

Over/Undervarme

Ytre tak- og bunnelement innkoplet.

Overvarme

Ytre takelement innkoblet.

Undervarme

Bunnelement innkoplet.

Varmluft

Ytre tak- og bunnelement samt varmluftsvifte med omliggende element innkoplet.

Pizzafunksjon

Underelementet og elementet rundt viften i bakkant av ovnen, er innkoblet sammen med varmluftsviften.

Turbogrill

Indre takelement og varmluftsvifte innkoplet.

Grill

Indre takelement innkoplet.

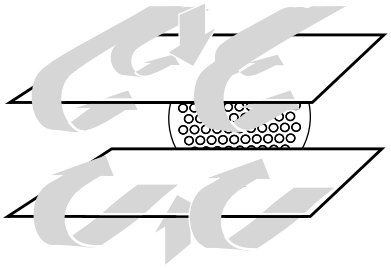
Hurtigstart

Indre tak- og bunnelement innkoplet. Det tar ca. 9-10 minutter å varme ovnen til 200ºC. Kan også brukes til gratinering.

PRINSIPPENE FOR VARMLUFT

Tak og bunnelement pluss et ringelement rundt viften varmer opp luften som blåses ut i ovnsrommet gjennom luftekanaler i ovnens bakre vegg. Den varme luften sirkulerer i ovnen før den igjen suges inn gjennom viftegitteret.

Varmen overføres raskt og effektivt. Dette innebærer vanligvis at du kan bruke en lavere temperatur enn ved over– og undervarme. Reduser temperaturen med 15-20 % dersom oppskriften sier at du skal bruke en temperatur på mellom 160 og 225°C. Jo høyere temperatur, desto mer kan du redusere. Ved temperaturer på over 225°C lønner det seg å bruke over- og undervarme.



Praktisk bruk

Legg aldri aluminiumsfolie, bakeplate eller langpanne direkte på ovnsbunnen. Dette vil hindre undervarmen og kan skade emaljen pga. overoppheting. HOLD BARN UNDER OPPSIKT! Ovnen blir meget varm.

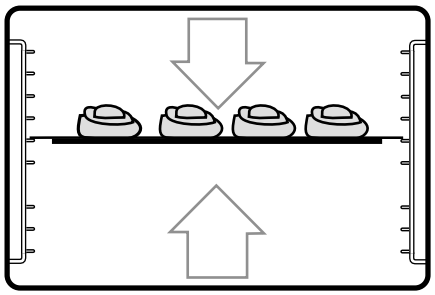
Ved temperaturforandringer og/eller ujevn plassering av f. eks. en pizza på platen, kan platen slå seg. Platen går tilbake til sin opprinnelige form når den kjølner.

Fisk- og grønnsaksplaten er perforert og silikonbehandlet. Benytt den i ovnen for varmluftstilberedning av fisk og grønnsaker. Om det er risiko for at fett o.l. kan renne ned fra platen plasseres langpannen under. Fisk- og grønnsaksplaten kan med tiden endre farge.

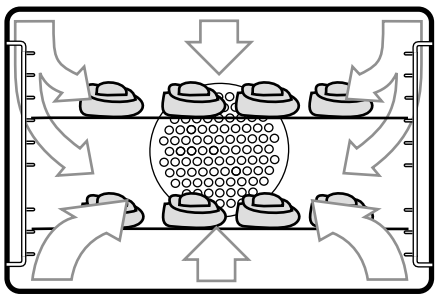
Hvordan skal du utnytte de ulike funksjonene når du bruker ovnen? Nedenfor finner du praktiske råd og tips om hvordan du best benytter de ulike ovnsfunksjonene til ulike typer matlaging:

Baking

Kontroller myke kaker med en stekepinne ca fem minutter før full tid. Da kan du, om nødvendig, korte ned eller forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskriften samt formenes materiale, fasong, farge og størrelse. OVER/UNDERVARME gir jevn farge over hele flaten.



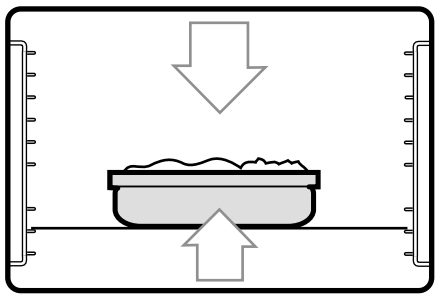
Baking med varmluft



Med VARMLUFT blir bakingen mer rasjonell, siden bruk av to plater i ovnen samtidig gir en lavere total steketid. Bruningen kan bli noe ujevn, spesielt dersom det utbakte brødet ikke er hevet tilstrekkelig.

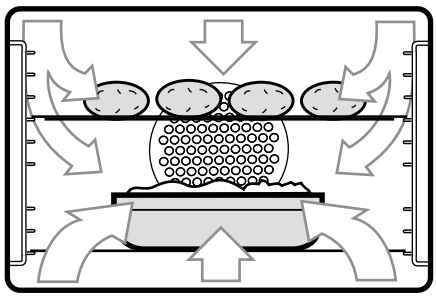
Blir ikke resultatet slik du hadde tenkt deg? Les “Praktiske råd & tips” på s. 27, så finner du tips om løsninger på bakeproblemene dine.

Matlaging



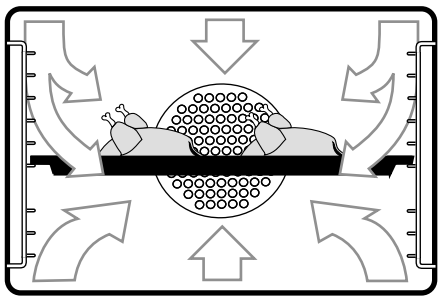
Følg anbefalingene i tabellen.

Matlaging med varmluft



VARMLUFT velger du ved matlaging på flere nivåer samtidig og til tilberedning av hele måltider, dvs forrett, hovedrett og dessert. Husk å velge retter som skal ha samme temperatur. Hvis rettene krever forskjellig steketid, tilpasser du innsettingen i ovnen for å få dem ferdig i den rekkefølge du ønsker.

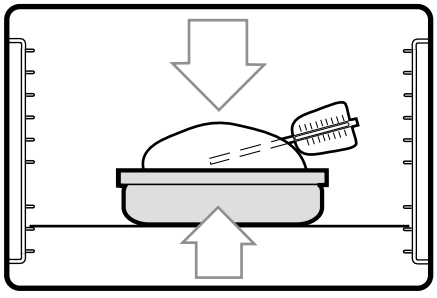
Steking



Å steke i ovn er enkelt og praktisk. Velg mellom OVER-/UNDERVARME og VARMLUFT. Storfekjøtt som roastbif, stek etc. blir best dersom det stekes med 125°C ovnsvarme, men dette tar noe lenger tid enn ved høyere temperaturer. For at sjyen ikke skal tørke inn og brenne fast, bør du velge en ildfast form med lav kant som er akkurat stor nok til kjøttet. Ved steking av f.eks. lettrøkt skinke dannes det som regel mye kraft. Derfor er det lurt å bruke et stort stekefat eller en langpanne. Vær forsiktig når du tar steken ut av ovnen.

Ved bruk av stekepose anbefaler vi at du klipper hull i et hjørne før posen settes i ovnen. Da unngår du å brenne deg på varm damp når posen skal åpnes.

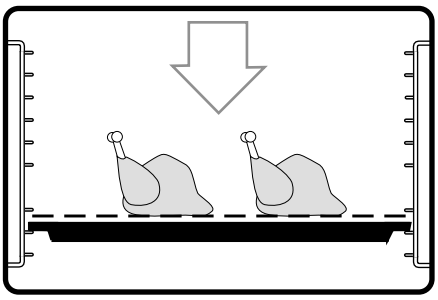
Bruk av steketermometer



For å oppnå best mulig resultat må spissen på steketermometeret stikkes inn i den tykkeste delen av kjøttet dit varmen når sist. Ovnsvarmen påvirker termometeret slik at hele røret bør være inne i kjøttet. Husk at termometeret kan vise feil temperatur dersom det støter mot fett eller ben.

Sett steken inn i den nedre delen av den forvarmede ovnen. Når termometeret viser ønsket temperatur, tar du steken ut, dekker den til med aluminiumsfolie og lar den hvile i 15 minutter. Kjøttet blir da lettere å skjære opp, og det renner ikke ut så mye sjy.

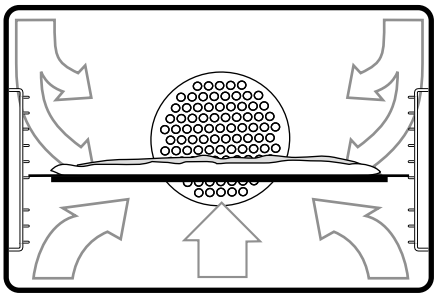
Grilling



Størrelsen, marmoreringen (innsprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det som skal grilles påvirker tiden og resultatet. Fisk og lyst kjøtt (fugl, kalv, gris) får ikke like lett farge som mørkt kjøtt (storfe og vilt). Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent utenpå. Grillresultatet blir best dersom maten ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av kjøttet, legg det på grillristen og krydre etter smak. Plasser alltid en langpanne kledd med aluminiumsfolie under risten for å samle opp fett m.m. Svinekoteletter, biffer, fiskefileter o.l. skal plasseres høyt oppe i ovnen, mens steker, ribbe o.l. plasseres i nedre del av ovnen.

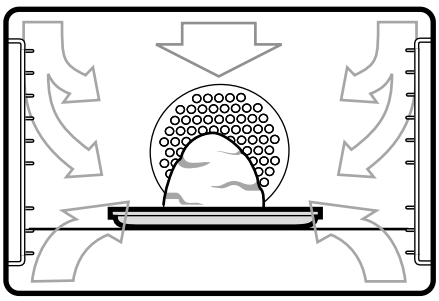
Still funksjonsbryteren på og termostaten på ønsket temperatur, max 250°C. Begynn grillingen etter 3–5 minutters oppvarming. Pass nøye på og snu maten i løpet av grilltiden. For lang grilltid gir tørr, seig og i verste fall brent mat. Ovnsdøren skal være lukket ved grilling.

Pizzafunksjon



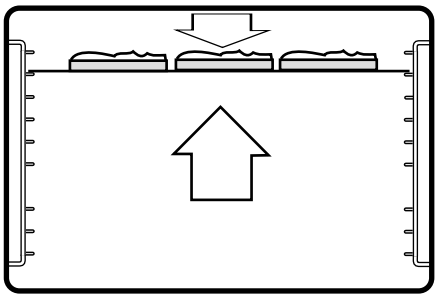
Denne funksjon egner seg utmerket når du vil lage pizza. Varm opp ovnen til 225¤C og sett brettet på den midterste rillen.For å unngå brente kanter benyttes stekebrett isteden for panne.

Turbogrill



Med turbogrill blir maten raskere ferdig og får en jevnere farge enn om du bruker grillfunksjonen. Grillelementet setter farge på maten, og viften gjør at den varme luften sirkulerer. Passer utmerket til "høye" matretter, f.eks. grilling av juleskinke, som skal bli brun på alle sider.

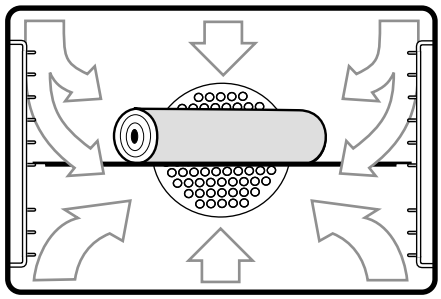
Hurtigstart (gratinering)



Egner seg utmerket til fargesetting av gratenger, smørbrød osv. Denne funksjonen kan du også bruke til hurtigopp-varming av ovnen til innstilt temperatur. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, velger du funksjon. Det tar ca. 9-10 minutter å varme opp ovnen til 200°C. Men ingen regler uten unntak: unngå bruk av hurtigstart ved baking av småkaker, marengs og andre følsomme bakverk.

Opptining

Still funksjonsbryteren på . Ved opptining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk som f. eks rullekake, skal termostatbryteren være nullstilt. Plasser maten på en eller flere ribber, avhengig av hvor mye som skal tines. Det er umulig å angi noen tid. Prøv med en stekepinne.



Rengjøring og vedlikehold

Ovnen

KATALYSEEMALJEN på ovnsvegger og tak er porøs og har en viss selvrensende effekt. Ovnsbunnen er derimot laget av en GLATT og noe hardere EMALJE, slik at du kan skrape bort rester med f. eks. en stekespade.

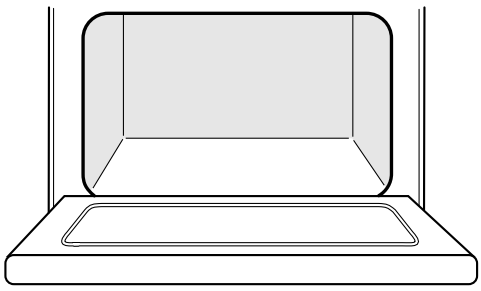
KATALYSEEMALJEN

Ovnen blir varm under bruk, hold barn under oppsyn.

Smuss på emaljen brennes delvis bort under bruk. Hvis emaljen får flekker, kan du brenne av ovnen på høyeste temperatur med over/undervarme i 30–60 minutter. Vanskelige flekker av f. eks. fett får du bort på denne måten:

1 ”Dynk” katalyseemaljen med såpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste på flekkene. La det hele stå en time.
2 Sett deretter på over-/undervarme og høyeste temperatur.
3 Slå av ovnen etter 3 timer.

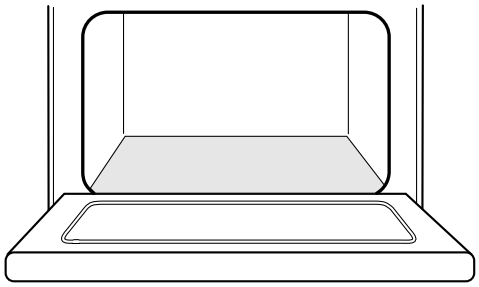
Bruk aldri ovnsrengjøringsmidler eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen.



RENGJØRING AV EMALJEN

Gjør følgende dersom ovnsbunnen er svært skitten:

1 Matrester eller fastbrent overkok kan løsnes med f. eks. en stekespade.
2 Stryk såpe utover ovnsbunnen med en svamp.
3 Steng døren. Sett ovnen på 100 °C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4 Når ovnen er blitt kald, vaskes den med rent vann. Du kan evt. også gni forsiktig med en skrubbeklut. Gni den tørr.



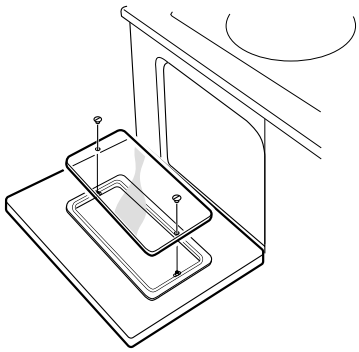
OBS! Skarpe kanter, hansker anbefales.

Ovnsdøren

Døren på den rustfrie komfyren består av et ekstra innerglass som er enkelt å rengjøre. Ikke skru av det ekstra innerglasset og ovnsdøren samtidig.

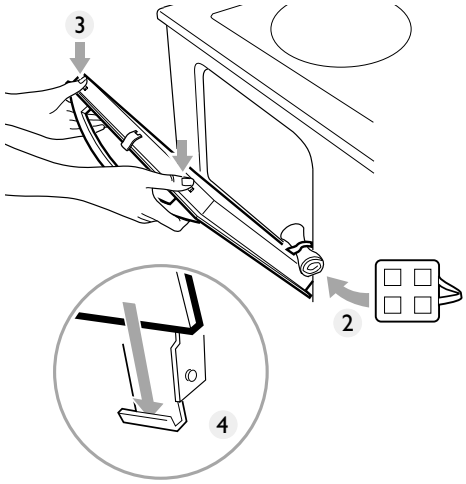
RENGJØRING AV DET EKSTRA INNERGLASSET

1. Åpne døren.
2. Skru løs de to skruene med f.eks. en mynt, og løft opp glasset i døren.
3. Rengjør med vinduspussemiddel. Dersom glasset er svært skittent, kan du bruke den medfølgende skrapen.
4. Legg ned glasset, slik at hullene passer med mutrene, og skru i skruene.



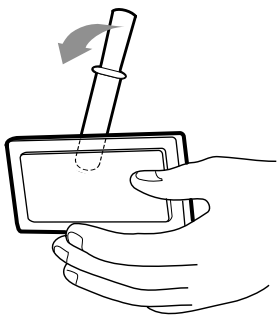
RENGJØRING MELLOM GLASSENE

1. Kontroller at ovnen ikke er varm og at dørsperren er aktivert før du tar bort den ytre delen, dørfronten.
2. Åpne døren og plasser f.eks. sammenrullede grytekluter mellom buene i hengslene for å hindre at døren slår igjen (SE BILDE). Fell deretter opp døren.
3. Hold i håndtaket til ovnsdøren, trykk ned de to fjærene på den øvre kanten av døren og ta bort dørfronten.
4. Etter rengjøring med et vinduspussemiddel hekter du fronten fast i konsollen igjen (SE BILDE). Sørg for at døren er hektet forsvarlig fast på begge sider.
5. Trykk deretter ned de to fjærene på den øvre kanten av døren og trykk fronten på plass.
6. Ta bort gryteklutene.

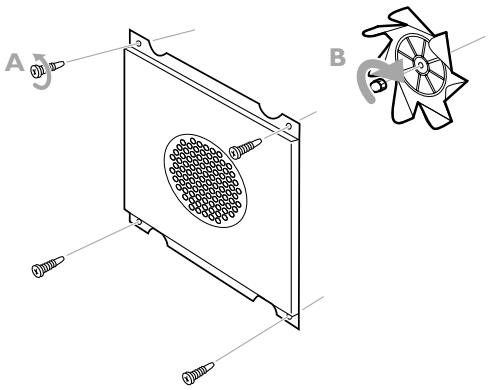


Skifte av ovnspære

1. Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Løsne og fjerne ovnsrillene.
3. Løsne beskyttelsesglasset ved å plassere f.eks. en smørekniv mellom glass og ovnsvegg. Hold hånden under glasset slik at det ikke faller ned på ovnsbunnen.
4. Skru ut og sett inn ny pære med E 14-sokkel, merket 230-240 V, 25 W og 300°C.
5. Trykk beskyttelsesglasset fast igjen og monter rillene.



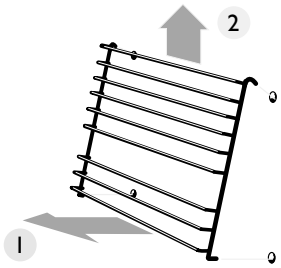
Varmluftsviften



Viften kan demonteres for rengjøring etter behov, men VÆR FORSIKTIG fordi viften har skarpe kanter.

1. Sett alle bryterne på null og sjekk at ovnen ikke er varm.
2. Skru ut de fire skruene (A) med en stjernetrekker og ta løs den bakre ovnsveggen.
3. Hold lett i viften. Løsne mutteren (B) med urviseren ved hjelp av en skiftnøkkel.
4. Vask viften for hånd i varmt såpevann.
5. Sett viften tilbake på plass. Pass på at skruene er skikkelig trukket til.

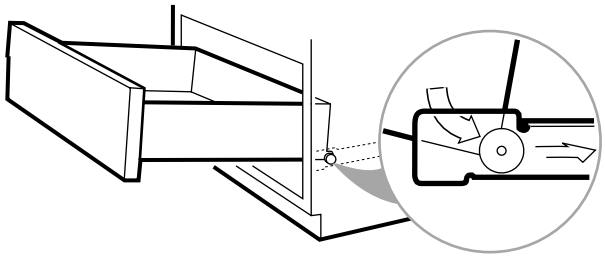
Ovnstilbehør



Stigene løsnes i de nedre hjørnene (1), løftes skrått oppover og tas ut (2). Vask stige og rist (samt evt. annet tilbehør som grillrist og grillspyd) for hånd eller i oppvaskmaskin. Hvis delene er svært skitne kan du først legge dem i bløt og deretter rengjøre dem med f. eks. stålull.

Bakeplater, også eventuelle proffplater og langpanner, tørkes av med husholdningspapir og kan ved behov vaskes opp for hånd. Fastbrente flekker fjernes med bakeplateskrape (gjelder ikke proffplaten).

Oppbevaringsskuff



1. Tøm skuffen og dra den ut til den stopper.
2. Grip fatt i håndtaket og løft til skuffen slipper sperren i bakkant.
3. Dra skuffen helt ut og løft den av.

Etter rengjøring setter du skuffens hjul på skinnene (SE SKISSE). Hold skuffen litt opp til å begynne med når du skyver den inn, slik at sperren ikke hekter seg fast i skinnen.

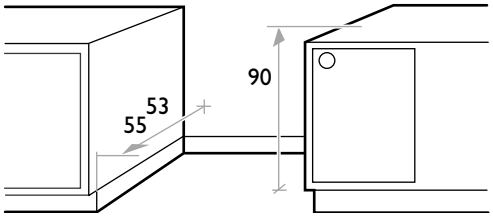
Installasjon

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Komfyren er tung. Kanter og hjørner som du vanligvis ikke kommer i kontakt med, kan vare skarpe. Hansker bør benyttes ved flytting av komfyren.

Før du installerer komfyren, bør du kontrollere at komfyrmålene stemmer overens med den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål arbeidsbenkens høyde fra gulvet til benkens overkant og sokkeldybden fra veggen til sokkelens forkant (se fig.).

Komfyren har fast sokkel tilpasset en benkehøyde på 90 cm, og med sokkeldybde 53 cm. Det er bare dybden på sokkelen som kan endres.

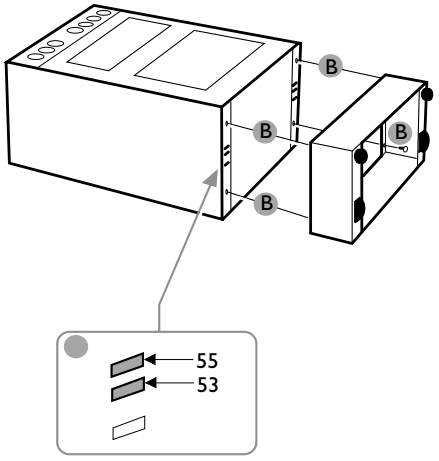
Pass på at komfyrkabelen ikke blir liggende i klemme når du flytter komfyren.



Endring av sokkeldybde

53 cm sokkeldybde er den minste dybden du kan ha. Mindre sokkeldybde enn dette kan føre til at komfyren tipper ved stor belastning på døren.

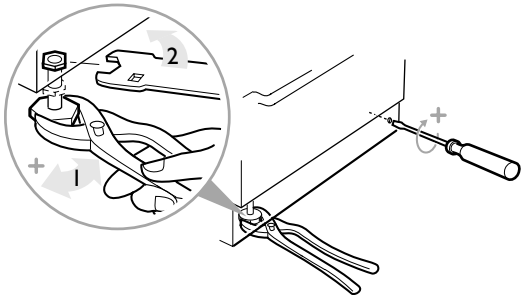
1. Legg komfyren forsiktig ned på gulvet (SE FIG.). Bruk eventuelt isopor fra emballasjen som mellomlegg mellom gulv og komfyr.
2. Skru ut skruene B (4 STK., SE FIG.) og fjern sokkelen.
3. Velg trinn B 55 cm (SE FIG. B) og sett sokkelen tilbake på plass. Skru i skruene B.
4. Reis komfyren opp igjen og kople den til strømnettet. Skyv komfyren på plass og juster den i vater (se nedenfor) før du monterer sikkerhetsutstyret.



Vatring/Justering

Komfyren må stå rett slik at f.eks. fettet kan fordele seg jevnt i stekepannen. Plasser et vater eller en stekepanne med vann i på komfyrtoppen og kontroller at komfyren står rett.

Ved behov kan du justere (-6, +12 mm) komfyrens hjul og føtter. Dette gjør du fra forsiden av sokkelen. Bruk en skiftenøkkel/vannpumpetang til å justere de fremre føttene (1) og en stjerneskrutrekker til de bakre hjulene. Når komfyren står rett, låser du føttene med mutrene, som skrus mot urviseren. Bruk vedlagte nøkkel (2).



Elektrisk tilkopling

Inngrep i komfyren skal utføres av faglært personale. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

Modeller med tilkoblingsalternativ 230V 2AC (2-fas, 50Hz), og med merkestrøm som overstiger 25A, er kun for det norske markedet

Komfyren skal tilkoples slik:

Spenning	*Sikring*
230V	1-faset, 25A

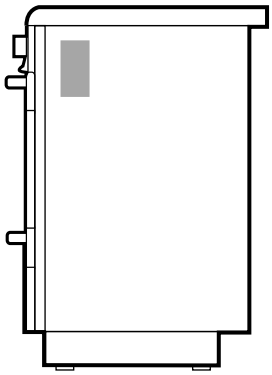
Service

Inngrep i komfyren skal utføres av FAGLÆRT PERSONALE. Arbeid utført av person uten tilstrekkelig kunnskap kan forringe komfyren og føre til skade på person og/eller eiendom.

I Norge gjelder: ”NEL:s leveringsbetingelser” ved salg av elektriske husholdingsapparater. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Dersom komfyren ikke virker som den skal, finnes det noen enkle tiltak du kan gjøre på egen hånd, se s. 27 og 28. Skulle du likevel ha behov for hjelp eller trenge reservedeler, kan du kontakte sentrallageret. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret. Salg over disk også fra alle avdelingslagre/servicekontor Benytt kun originale reservedeler.

Produktnummer og modellbetegnelse er angitt på merkeplaten på komfyrens høyre side. Skriv numrene ned med en gang så du alltid har dem for hånden.



Modell:

Prod. nr:

Ser. nr:

Kjøpsdato:

Forhandler:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS - SERVICE
Spireaveien 14
Postboks 215 Økern
0510 OSLO

Tlf.: 22 72 58 00
Fax: 22 64 17 74

Tekniske data

Med forbehold om endringer. Dette apparatet oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF.

EKC 6248X

Bredde (mm):	597	
Høyde ved levering (mm):	900	
Dybde (mm):	595	
Nyttevolum (liter)	46	
Total effekt 230V-komfyr (W):	8526	
VARMESONER	STØRRELSE (mm)	EFFEKT (W)
Bakre venstre	140	1200
Bakre høyre	180	1800
Fremre venstre	210	2300
Fremre høyre	140	1200
ENERGIKLASSE	B	
ENERGIFORBRUK		
Konvensjonell oppvarmning (kWh)	0,99	
Oppvarmning med varmluft (kWh)	0,96	
BRUKSTID VED STANDARDLAST		
Konvensjonell oppvarmning (min)	52	
Oppvarmning med varmluft (min)	43	
OVERFLATE PÅ STEKEBRETT (cm^2)	1500	

For vurdering av energieffektivitetsklasse har varmluft vært benyttet.

KONTROLLAMPER av type glimlampe.
OVNSPÆRE med E-14 sokkel, merket 230-240V, 15W og 300ºC.

Tabeller

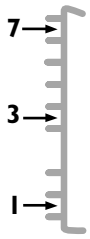
Baking

	°C		Minutter	°C		Minutter
Boller	225	M	8–12	185–200	2+5	10–15
Bondebrød	225	N	30–35	200–225	2+5	25–30
Formbrød (lett)	200–225	N	30–40	185–200	2 el. 3	30–40
Formbrød (tungt)	175–200	N	50–60	165–185	2 el. 3	50–60
Formkake (lett)	175	N	35–45			
Formkake (tung/fin)	150–175	N	50–60	150	2+5	50–60
"Hullbrød"	200–225	M	10–15	185–200	2+5	15–20
Kuvertbrød	225–250	M	8–10	200	2+5	8–12
Marengs	100–125	M	40–50			
Muffins	225	M	10–12	200	2+5	15–18
Mørdeigskaker	175–200	M	5–10	175–185	2+4	5–10
Pepperkaker	175	M	5–7	165–175	2+4	5–10
Rullekake	225–250	M	5–7			
Scones	225–250	M	8–10	200–225	2+5	10–12
Stenger/kranser	200–225	N	15–20	185–200	2+5	15–20
Sukkerbrød	175–200	N	30–40	165–180	2+5	30–40

Plassering i stekeovn

STEKEOVNEN HAR SJU RIBBER (SE SKISSE):

Ø = Øvre del av ovnen (rille 5–7).
M = Midtre del av ovnen (rille 3–4).
N = Nedre del av ovnen (rille 1–2).



Matlaging og grilling

Max. 250°C ved grilling	°C	°C		°C		Minutter	°C
Biff, ca 1,5 cm		250	Ø			5–7	
Bogstek	175		N	160	2 el. 3		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ø			10	
Filet (svin, okse, vilt)	175		N/M	160	2 el. 3		55–60
Fisk							
– koke	200		N	185	2 el. 3		
– koke i egen kraft	100		N	100			
– steke	200–225		N	200	2 el. 3		
Fleskepannekaker	225		M	200	2 el. 3		
Gratenger	225		N/M	200	2 + 5		
Grillpølser		250	Ø			5	
Hamburger 90g, dypfryst		250	Ø			8–10	
Kjøttboller i langpanne	225		M	200	2 + 5		
Kjøttpudding	175–200		N/M	175	2 el. 3		
Kotelett, ca 1,5 cm		250	Ø			12–15	
Kylling	175		N/M	160–175	2 el. 3		
Kylling, halve *		200–225	N			40–50	
Omeletter	200–225		M				
Piroger	225		M	200	2 el. 3		
Pizza	250		M	225	2 + 5		
Poteter, bakte	225		M	200	2 + 5		
Pudding	200–225		N/M	185–200	2 + 5		
Ribbe*	175	200-225	N	160–175	2 + 5		
Roastbiff (rosa snittflate)	125		N	125	2 el. 3		55–60
Stek (okse)	125		N	125	2 el. 3		70–75
Stek (kalv, lam, vilt)	175		N	160	2 el. 3		70–75
Stekt sild	225		M	200	2 + 5		
Suffleer	175–200		M				
Svinekam	175		N	160	2 el. 3		80–85
Svinefilet, –kotelett, ca 1,5 cm		250	Ø			15–20	
Svinestek	175		N	160	2 el. 3		70

* Velg laveste grilltemperatur ved bruk av grillkrydder eller -olje.

Praktiske råd og tips

Problem	Årsak	Tiltak
Brød/hvetebrød, myke kaker blir flate.	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket hever seg og senere faller sammen og blir flatt.	Kontroller innstilt temperatur mot anbefalingen i tabell eller oppskrift.
	Deiger til brø/hvetebrød har ikke hevet seg ordentlig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat. Deiger til brød/hvetebrød skal heve uten trekk i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen gå tilbake.	Kontroller hevingstiden mot anbefalingen i oppskriften.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig mengde.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen fra gjæren.	Riktig temperatur på væsken er 37°C for fersk gjær. For tørrgjær, se anvisningen på pakken.
Brød/hvetebrød, myke kaker blir tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mengde mel/ væske.
	For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen for å bli ferdig og dermed blir tørt.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt.	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Bakverk/matrett som er plassert for høyt med over- og undervarme, gir for mye overvarme. Motsatt effekt ved plassering for lavt i ovnen.	Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig rille.
	Plassering på feil rille i varmluft gjør at luften ikke får sirkulert ordentlig.	Kontroller i tabellen at du har valgt riktig rille.
	Temperaturen skal som regel være 15-20% lavere med varmluft enn med vanlig over- og undervarme. Ved varmluft kan fargen bli noe ujevn.	Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.
	Hurtigstarten er innkoplet.	Kontroller at du har satt funksjons-bryteren på ønsket funksjon.
Bakverk/matretter blir lyse.	Aluminiumsfolie, plate eller langpanne i bunnen av ovnen hindrer undervarmen.	Kontroller at du ikke har noe i bunnen av ovnen
	Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke kakeformer.	Bytt eventuelt til mørkere former.

Problemer og utbedringer

Foreta aldri inngrep i komfyren som kan føre til skade på person eller produkt. Nedenfor finner du noen forslag til hva du selv kan gjøre hvis det oppstår problemer. Kontakt vår serviceavdeling hvis du trenger hjelp.

Problem	Årsak/utbedringstiltak
Komfyren får ikke strøm.	Kontroller: • SIKRINGEN. **MERK**! Én sikring pr. fase • at STØPSELET er satt ordentlig i • at ev. JORDFEILBRYTER er koplet inn
Komfyren virker ikke	Kontroller at komfyrlåsen ikke er i funksjon (se s. 13)
Lang koke-/steketid	Kontroller at du har valgt et egnet kokekar med god varmeledningsevne (se s. 11)
Ovnspæren lyser ikke.	Skift pære (se s. 18)
Dørsperrene virker ikke.	Kople inn sperrene (se s. 6)

Kassering

1 *Kople komfyren fra kontakten i veggen.*

2 *Kutt ledningen så nær komfyrens bakstykke som mulig.*

3 *Sett sperre ut av funksjon, for å forhindre at barn blir innelåst i ovnen.*

Kontakt kommunen eller din forhandler for informasjon om hvor du kan levere din komfyr for resirkulering av materialer.

Trykt på miljøvennlig papir

2B tecknare ab

© ABS-PCC 2004-06-03

Electrolux Household Appliances AS
Postboks 215 Økern, 0510 OSLO
Tlf: 22 72 58 00, Fax: 22 64 17 74
www.electrolux.com

The Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.